



- 1 Restaurant „Hidalgo“: Kobe-Steak
- 2 Kreativer Gruß aus der Küche: Avocado-Paradeis-Törtchen mit Gartenkräuterschaum
- 3 Blick vom Waalweg auf Lana



Köstliche Möglichkeiten, einen Tag in Lana ausklingen zu lassen, gibt es viele. Eine formvollendete ist das Restaurant des „Kränzelhofs“, das „Mil“ dessen zentraler Raum wurde wie der kreisrunde Nest-Kokon eines Weibervogels über dem Mühlbassin des Anwesens errichtet. Mit einem siebenköpfigen Team hat der Südtiroler Koch Othmar Raich sich über einen Traum erfüllt und mixt einfallsreich traditionelle und mediterrane Küche.

Oder man folgt dem Malzdröbel zum Dorfkern und landet beim „Pfefferlechner“ wo mitten im Herz des Weinlands Südtirol eine der wenigen kleinen Hausbrauereien steht. Beim Brauen kann man hier direkt zuschauen, es sich vor dem kochenden Sudkesseln bequem machen und sich auch die Karte probieren, die den Südtiroler Jägerbrot enthält. Zur Saisonöffnung im Frühling gibt es die „Pfeffer Holz“, im Sommer ein „Pfeffer Kastanie“ mit leichten Orangen- und Koriandernoten und zur Törggelen-Zeit das „Pfeffer Kastanie“, ein malziges Bockbier mit dem nussigen Aroma von Esskastanien.

FLEISCHBESCHAU AUF HÖCHSTEM NIVEAU

Apropos ungewöhnliche Spezialitäten: Fleisch-Gourmets können die weltweit teuersten Scheiben vom Rind probieren. Im „Hidalgo“ kommen neben Südtiroler „Dry Aged Beef“ auch Black Angus aus den USA, neuseeländisches Ocean Beef und japanisches Wagyu- und Kobe-Beef auf den Tisch. Für die japanischen Edelhappen – der Kilopreis liegt bei bis zu 500 Euro – wurden auch gleich die passenden Spezialisten aus Fernost angestellt.

Dabei ist das „Hidalgo“ seit 35 Jahren in Burgstall schon fast ein Traditionsrestaurant. Gegründet vom Südtiroler Otto Mattivi mit der Idee, argentinisches Rindfleisch in die Alpen zu bringen, kommen die Kostbarkeiten heute aus aller Welt. „Wir sind aber kein klassisches Steakhaus, sondern ein Grillrestaurant“, betont die Freundin des Chefs, Lissy Pernthaler, „mit Antipasti, Vorspeisen und mit Desserts aus der haus-eigenen Patisserie.“

Die Hauptattraktion ist feinstes Fleisch aus dem 900-Grad-Supergrill, Herzstück der „Hidalgo“-Showküche. Hohe Temperaturen, kurze Garzeiten, das ist etwas völlig anderes als unser Sommergrillen. „Gesundes Grillen, ohne Fett und Öl“, schwärmt Pernthaler, die witzigerweise Veganerin ist und im „Hidalgo“ für eine Karte gesorgt hat, die auch Liebhaber fleischloser Kost erfreut. Ganz neu ist der Tasting-Raum, ein Restaurant im Restaurant, in dem sich alles um die Rindsensationen aus Nippon dreht. Passend dazu wurde dessen Außenbereich als japanischer Garten gestaltet. Nur eine weitere von Lanas vielen Welten!

